

SUGERENCIAS DE LA SEMANA

Especialidades de la Casa, una selección especial recomendada por nuestro Chef, estas creaciones son el sello distintivo de la cocina de Terre.

Carpaccio de lomo a la ceniza	15€
Berberechos a la brasa	18€
Almejas a la brasa	14€
Vieiras con demiglace de jamon y guanciale	14€
Lubina salvaje a la sal	69€/Kg
Arroz de callos de atún	23€
Pera confitada con helado de leche fresca	7€

SUGGESTIONS OF THE WEEK

Our chef recommends the dishes of the house, which are the trademark of Terre's cuisine.

Beef carpaccio dried in ashes	15€
Grilled cockles	18€
Grilled clams	14€
Scallops with jamón demi-glace and guanciale	14€
Wild european sea bass cooked in salt	69€/Kg
Alicante Rice with tuna stock	23€
Candied pear with fresh milk ice cream	7€

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Spécialités Maison, une sélection spéciale recommandée par notre Chef, Ces créations sont la marque de fabrique de la cuisine de Terre.

Carpaccio de longe frit aux cendres	15€
Coque à la braise	18€
Clovisse/ Palourde à la braise	14€
Coquille saint Jacques avec demiglace de jambon et guanciale	14€
Bar sauvage au sel	69€/Kg
Riz aux callos de thon	23€
Poire confite avec glace de lait fraise	7€

Este establecimiento está adherido a las leyes y normas internacionales de pesca controladas por la ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico) por lo que garantiza que el atún rojo (Thunnus Thynnus) que se consume en este establecimiento procede de pesca sostenible.

Ponemos a disposición del cliente las tarjetas de trazabilidad del atún servido.

Reglamento (EU) 1169/2011: Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Todo nuestro pescado de consumo en crudo ha sido previamente congelado.

*Se informa de que los productos de la pesca han sido sometidos a congelación previa o proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.